پشاوری چپل کباب

اجزاء

پشاوری چپل کباب

گائے کا گوشت ایک کلو .. قیمہ مشین سے 2 دفعہ نکال لیں۔

پیاز ایک کلو باریک چوپ کریں یا قیمہ مشین سے نکال لیں اور باریک کپڑے میں ڈال کر پانی نکالیں

ٹماٹر 2 عدد باریک چوپ کریں

ہری مرچ 4 عدد باریک چوپ کریں

مکئ کا آٹا ایک کپ

انڈا ایک عدد

سرخ مرچ کٹی ہوئی 2 چمچ

خشک دھنیا کٹی ہوئی 2 چمچ

سفید زیرہ 1 چمچ

گرم مصالحہ 1 چمچ

نمک حسب ضرورت

سبز دھنیا آدھا کپ چوپ کیا ہوا

میٹھا سوڈا ایک چٹکی

ترکیب :

ایک بڑے بول میں قیمہ ڈال کر (ٹماٹر سبز مرچ اور سبز دھنیا کے علاوہ)

باقی تمام ....

مصالحے .. پیاز ۔ انڈا اور مکئ کا آٹا ڈال کر ہاتھوں کی مدد سے اچھی طرح مکس کریں .. آخر میں ٹماٹر مرچ اور سبز دھنیا شامل کر کے اچھی طرح ملائیں جتنا قیمہ اچھی طرح ملاؤ گے اتنا آپ کی کباب مزیدار اور ملائم بنے گا ..

اب کڑاہی / فرائی پین میں تیل دھیمی آنچ پر گرم کریں اور ہاتھوں سے کباب کی ٹیکی بنائے اور گرم تیل میں ڈالتے جائیں دونوں سائٹ اچھی طرح فرائی کرکے نکل لیں

نان اور پودینہ چٹنی کے ساتھ نوش کریں

0307-8162003